

“ふわふわ食感×とろとろ食感”の親子丼を、レンジ調理で簡単に！

「ふんわり&とろり」新発売

～＜白だし香る親子丼の素＞・＜焦がし醤油香る親子丼の素＞の2品が登場～

ハウス食品は、メニュー調味料の新ブランド「ふんわり&とろり」より、＜白だし香る親子丼の素＞・＜焦がし醤油香る親子丼の素＞の2品を、スーパーの卵売場専用品として、2月13日より発売します。本品と卵1個を使いレンジ調理するだけで、“ふんわり”かつ“とろり”とした食感の親子丼を簡単に作ることができます。内容量は150g、オープン価格（税別参考小売価格230円）。



■ 特徴

(1) 卵の“ふんわり&とろり”とした食感を実現した独自製法

レンジ調理の際、「ふんわり」と「とろり」の2つの食感を生み出す独自技術『たまごやわらか製法』を新たに採用し、手作りでは出せないような食感の親子丼を簡単に作ることができます。

(2) 卵の味を引き立たせる“独自ブレンド”の味づくり

かつおの出汁を中心に、複数の特徴の異なる出汁を組み合わせることで、繊細かつ抑揚のある味わいを実現しました。また親子丼の嗜好幅は広いことから、それぞれの好みに合った味わいを提案できるよう2種類で展開します。

- ・白だし香る親子丼の素：かつおと昆布の旨みが広がるやさしい味わい
- ・焦がし醤油香る親子丼の素：炭火で焼いたような香ばしさと鶏の旨みが広がる甘辛い味わい

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

親子丼調理は、火の微妙な加減で卵の状態が大きく変化してしまうため意外と難しく、「卵が思うようにふわつとらない」といった不満が多くありました。そこで、「本格的な親子丼を、いつでもご自宅で簡単に！」という想いで、開発を行いました。

②【ターゲット】

手軽に食事を済ませたいけど、“おいしいもの”・“本格的なもの”を求めているお客様に、お試しいただきたいです。

③【苦労した点】

レンジ調理でありながら、卵の“柔らかなふわふわ食感”と“半熟状のとろとろ食感”の2つの食感を生み出す製法（たまごやわか製法）を確立するため、試作を2年以上重ねてまいりました。卵に親子丼のベースとなる独自のブレンド調味料（本製品）を混ぜることで、レンジ加熱の際の卵の水分量が調整され、絶妙なバランスの“ふんわり”かつ“とろり”とした食感が楽しめます。

④【一押しポイント】

“ふんわり&とろり”とした食感の本格的な親子丼を、いつでも自宅で簡単につくることができます！

■ブランドの取り組み・展望

「卵の美味しさ再発見！」をテーマに、卵1個を使うからこそ味わえる本格的な親子丼のおいしさを、たまごソムリエ・小林真作氏を通じて発信してまいります。

<たまごソムリエ・小林真作氏>

卵に関する総合的な知識があり、卵の素晴らしさを世に広めていく伝道師。

卵の研究歴約20年のメディアも注目する卵のプロ。



【「ふんわり&とろり」を食べてみてのコメント】

口当たりの滑らかさ、卵黄に非常に近いとろみ・・・食感のふんわり・とろり具合に驚かされました！

この2つの食感を実現するために親子丼専門店では卵液を2回に分けて入れるなどこだわっていますが、その特徴に近い、際立った食感を楽しめます。卵の良さが非常に生きていて、加熱時の調整が難しい卵黄のとろみ食感を、イチから自分で作るよりもおいしく手軽に実現できるのではないのでしょうか。ぜひお試しください。

■製品概要

- 製品名：
「ふんわり&とろり」<白だし香る親子丼の素>
「ふんわり&とろり」<焦がし醤油香る親子丼の素>
- 内容量：150g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 230 円）
- 発売日：2023 年 2 月 13 日
- 発売地区：全国
- チャンネル：卵売場専用

・「ふんわり&とろり」ブランドサイト（2月13日公開予定）

URL: <https://housefoods.jp/products/special/funwaritorori/index.html>